

Pommes paillasson

Plat de pomme de terre se situant entre la purée et la frite.

Difficulté : Intermédiaire

Préparation : 00h20

Cuisson : 00h30

Temps total : 00h50

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 1,2 kgs de pommes de terre de type Bintje
- 1 bouquet de persil
- 120 g de beurre
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel
- Poivre

Préparation

1. Eplucher les pommes de terre. Ensuite, vous devez les tailler en julienne à l'aide d'un filet de sole. Disposer les dans un cul de poule sans eau, il faut conserver l'amidon des pommes de terre.
2. Ajouter le persil émincé, le sel, le poivre puis mélanger.
3. Faire chauffer l'huile avec 20 g. de beurre dans une poêle.
4. Déposer les pommes de terre dans toute la poêle afin de former une galette. Ajouter 60 g. de beurre coupé en petits morceaux tout autour. Faites cuire 15 minutes à feu doux.
5. Avec l'aide d'une assiette placée à l'envers sur la poêle, retourner les pommes paillasson puis les remettre dans la poêle. Mettre le reste du beurre sur le pourtour et faites cuire 15 minutes à feu doux.
6. Servir chaud. Bon appétit !